INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA (IGP)
«Garbanzo de Valencia del Ventoso»

PLIEGO DE CONDICIONES

A) NOMBRE DEL PRODUCTO

Indicación Geográfica Protegida (IGP) «Garbanzo de Valencia del Ventoso»

B) DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

B.1. Definición:

El producto que ampara esta Indicación Geográfica Protegida bajo el nombre de «Garbanzo Valencia del Ventoso» es el fruto seco de la especie vegetal *Cicer arietinum* L., de los ecotipos y de las variedades locales Badil y Castúo o que se encuentren dentro del tipo comercial Lechoso, Pedrosillano, Blanco Andaluz o Macarena y Castellano.

B.2. Características físicas y morfológicas de los garbanzos secos.

a) El color del garbanzo será de blanco amarillento a marrón, predominando el crema intenso, siendo los más frecuentes los tonos rojizos y anaranjados.

b) La forma del garbanzo será casi esférica, presentando una superficie lisa, sin pliegues ni rugosidades y exenta de defectos.

c) Se podrá admitir hasta un 2% de garbanzos que no se correspondan con las características a) y b) anteriores, siempre que no perjudiquen el aspecto general.

d) El calibre mínimo será de 5 mm, admitiéndose hasta un 5% de garbanzos con calibre inferior.

e) El peso de 1.000 garbanzos deberá ser, como mínimo, de 200 gramos.

Características organolépticas. (tras una adecuada cocción, hasta el punto óptimo de consumo).

a) Albumen mantecoso y poco granuloso.

b) Piel blanda y fina, adherida al grano.

c) Tierno tras la cocción.

Todos los garbanzos secos protegidos al cumplir las características físicas y morfológicas descritas anteriormente pertenecen a la categoría «Extra» de acuerdo con la clasificación de las legumbres.

Los garbanzos de la categoría «Extra» se caracterizan por ser de calidad superior y sus granos presentar la forma, el aspecto, el desarrollo y la coloración característicos del tipo comercial (descritos en las características a) y b) de este apartado). Estarán exentos de defectos, a excepción de muy ligeras alteraciones superficiales (característica c), siempre que éstas no perjudiquen al aspecto general, a la calidad ni a su presentación en el envase.

C) ZONA GEOGRÁFICA

Los términos municipales que integran la zona de producción son los de Valencia del Ventoso, Medina de las Torres, Calzadilla de los Barros, Fuente de Cantos y Valverde de Burguillos, todos ellos limítrofes y en la provincia de Badajoz, abarcando una superficie de 50.997 ha.

Mapa de la provincia de Badajoz, señalando el área de los municipios que integran la zona de producción.

D) ELEMENTOS QUE PRUEBAN QUE EL PRODUCTO ES ORIGINARIO DE LA ZONA

El Consejo Regulador realiza todas las acciones oportunas para garantizar la calidad y la procedencia del producto que ampara, manteniéndose una trazabilidad exhaustiva del producto desde que se siembra en la parcela (los garbanzos únicamente procederán de parcelas inscritas situadas en la zona de producción y que cumplan con lo indicado en el apartado E) y con el programa de trazabilidad que deben cumplir las empresas Envasadoras-Comercializadoras que se describe a continuación. Estas empresas han de manejar el garbanzo de forma que no se mezclen en ningún momento las distintas partidas que manipulen, aunque sean de un mismo agricultor, manteniendo a lo largo de todo el proceso la identificación de la partida de procedencia, de forma que exista una correlación inequívoca entre la parcela agrícola de la que procede el garbanzo y el número de lote del producto envasado y listo para que llegue al comprador final. Las empresas Envasadoras-Comercializadoras podrán estar localizadas fuera de la zona de producción.

El etiquetado se realizará en las industrias envasadoras donde se colocarán las etiquetas o contraetiquetas identificativas expedidas por el Consejo Regulador.

Los envases llevarán la etiqueta o contraetiqueta identificativa de la Indicación Geográfica Protegida en la que irá impreso un número correlativo y único para cada envase, además del nombre «Garbanzo de Valencia del Ventoso» y obligatoriamente el logotipo propio de la IGP.

Esta identificación numérica, correlativa y única, se vincula con la trazabilidad, de manera que todos los envasadores-comercializadores de «Garbanzo de Valencia del Ventoso» conocen la procedencia del producto, cantidades y proveedor que ha suministrado dicho producto. Tras el proceso de selección y envasado, se obtiene una cantidad de producto terminado que se etiqueta con el citado número, que a su vez se relaciona con un lote de producto terminado, y éste se incluye en los albaranes de salida, de forma que quede un registro de destino de los productos, así como de las cantidades suministradas a cada uno de ellos. Las contraetiquetas se utilizarán para la identificación de envases más pequeños que contienen garbanzos de lotes ya numerados y que se dividen para su comercialización directa al consumidor.

Sólo saldrá al mercado con garantía de origen avalada por el etiquetado del Consejo Regulador, los garbanzos procedentes de envasadores-comercializadores que hayan superado todos los controles del proceso.

No está permitida la comercialización a granel de los garbanzos bajo el amparo de esta IGP.

E) DESCRIPCIÓN DEL MÉTODO DE OBTENCIÓN DEL PRODUCTO

Los garbanzos se cultivarán en parcelas de la zona de producción agrícola que estén inscritas en el Consejo Regulador.

Dichas parcelas se caracterizan por tener suelos profundos de alto contenido arcilloso, pH ácido, neutro o ligeramente alcalino, con niveles bajos o medios de calcio asimilable, baja relación carbono-nitrógeno y nula o muy baja salinidad.

Para las siembras se utilizará semillas de garbanzos de ecotipos y variedades indicadas en marco libre y en dosis que oscilará entre 90 y 150 kilogramos por hectárea, en función del tamaño de la semilla, tipo de suelo y condiciones para la nascencia. Las siembras de garbanzos se realizarán en alternancia con otros cultivos.

Las labores del suelo serán las que conduzcan a tener el suelo limpio de hierbas, llano y con estructura adecuada para permitir una buena germinación, admitiéndose la siembra directa.

Los abonos orgánicos se aplicarán con antelación mínima de un año antes de la siembra.

Cuando se utilicen abonos minerales, estos se incorporarán al terreno previamente a la siembra. Dado que el garbanzo es una leguminosa capaz de utilizar eficazmente el nitrógeno atmosférico, no suelen utilizarse abonos nitrogenados. Las aportaciones de fósforo y potasio serán moderadas ya que las extracciones del cultivo son escasas.

Dado que las prácticas de cultivo están orientadas a limitar el desarrollo de plagas y enfermedades que pudieran afectar al cultivo del garbanzo, se recurrirá a tratamientos fitosanitarios únicamente de un modo excepcional.

La recolección de las semillas se realizará cuando las plantas y las malas hierbas del cultivo estén totalmente secas para evitar la pigmentación del grano. Los rendimientos son muy variables y oscilan entre los 600 y 1500 kilogramos por hectárea.

El almacenamiento lo realizarán tanto los agricultores como el resto de operadores, evitando la mezcla de garbanzos de diferentes características consiguiendo así una uniformidad valorada por los consumidores.

Las condiciones mínimas que deberán reunir los almacenes serán las siguientes:

• Estar limpios, secos, en buen estado de conservación y convenientemente aireados.

• Tener unas dimensiones adecuadas que permitan la separación física de los garbanzos de otros productos almacenados mediante obra de fábrica, separadores de hormigón, almacenamiento en big-bags, contenedores, etc.

• Se mantendrán debidamente alejados los materiales susceptibles de generar contaminación, tales como productos fitosanitarios o carburantes.

• Estarán dotados de los elementos mínimos que eviten la presencia de fuentes externas de contaminación, tales como insectos, roedores u otros animales indeseables.

En las industrias envasadoras los garbanzos se someterán a los siguientes procesos y en el siguiente orden:

- Control de calidad de la materia prima encaminado a comprobar los aspectos descritos en el apartado B) “Descripción del Producto”, y uniformar los diferentes lotes.

- Limpieza y eliminación de cuerpos extraños que acompañan a los garbanzos mediante cribado y corriente de aire.

- Selección de garbanzos, eliminando los defectuosos, manchados y de pequeño tamaño.

- Calibrado y clasificación por tamaños.

- Envasado. Introducción de los garbanzos en los envases mediante dosificadoras automáticas o semiautomáticas.

- Control de calidad final que garantice que los envases no presentan defectos y que el producto cumple con las tolerancias aplicables.

Los garbanzos secos se podrán comercializar hasta dos años y medio después desde el fin de la recolección, siempre que no se exceda la fecha de consumo preferente indicada en el envase.

F) VÍNCULO

El vínculo entre el garbanzo y la zona geográfica, aunque se basa en la reputación, también deriva de las características de los suelos de la zona de producción, la utilización de los ecotipos y variedades sembradas y de la larga tradición del cultivo en ella, de modo que los agricultores de la misma son perfectos conocedores de las mejores técnicas y de la selección de las tierras más adecuadas influyendo claro está en la calidad y características de este producto.

1. Respecto al vínculo con el medio geográfico del «Garbanzo de Valencia del Ventoso»:

Fuera de la zona considerada no se consigue la calidad de este garbanzo, porque ésta depende del tipo de suelo, de la situación geográfica, del clima y los ecotipos de esta legumbre. La conjunción de unos suelos arcillosos, el clima de la zona, la tradición y los ecotipos empleados dan como resultado un producto con las características físico-químicas indicadas al comienzo de este Pliego de Condiciones, y unas características organolépticas excepcionales debido a que su albumen es muy mantecoso, muy fino y, después de la cocción, no presenta grumos de almidón.

La calidad del garbanzo viene determinada por el clima y sobre todo por el tipo de suelo, que influyen considerablemente en las proteínas, cenizas y dureza tras la cocción

Los suelos que caracterizan a la zona son suelos francos-franco arcillosos y arcillosos con un contenido de arcillas que va desde un 25% a un 50%. Esto les confiere las características más adecuadas para el cultivo del garbanzo, ya que son suelos profundos y fértiles donde la retención de humedad es muy adecuada, algo esencial en el cultivo del garbanzo de primavera.

Según el USDA-NRCS, en la zona amparada además de los suelos comunes tipo *Xerochrept,* aparece una "isla" de suelos más singulares constituida por suelos de tipo *Haploxeralf*, caracterizados por ser profundos, con pH ligeramente neutros, poca materia orgánica y textura franco-arcillosa-arenosa.
El pH del suelo va desde 6 hasta 8 unidades, siendo neutro para la mayoría de las zonas (6,5-7,5). El hecho de que algunas zonas sean más básicas no causan perjuicio alguno al cultivo ya que el contenido en caliza activa de todos ellos es menor del 5%.

El contenido en materia orgánica de estos suelos es adecuado para el cultivo con una media que ronda el 1.8% son suelos fértiles que además tienen un contenido en fósforo disponible muy favorable al cultivo de las leguminosas (bastante exigentes en este elemento), por encima de 20 ppm de media.

La elevada fertilidad orgánica y mineral de estos suelos, les permite a los agricultores de la zona no necesitar mucho abono y ser un cultivo rentable gracias a su elevada capacidad de intercambio catiónico que aporta suficiente K, Ca y Mg favoreciendo en definitiva que este garbanzo sea de calidad Extraordinaria. La fertilidad mineral de estos suelos también es alta ya que aporta suficiente Potasio, Calcio y Magnesio favoreciendo la calidad de este garbanzo. Por ejemplo, lo que se refiere a la finura del grano, es debida al alto contenido en potasio de los suelos en los que se siembra el garbanzo.

Desde el punto de vista de la salud del suelo, son equilibrados y poseen una actividad microbiana general estable.

El clima de esta zona es templado de tipo mediterráneo, aunque se puede considerar de transición por sus rasgos continentales y por la influencia atlántica de los vientos procedentes de Portugal. La temperatura media anual ronda los 16ºC, pero la amplitud térmica se acerca a los 40ªC. Las precipitaciones anuales oscilan entre los 500 y 600 mm. Los vientos dominantes son de procedencia atlántica.

Estas características edafológicas, junto con la climatología de la zona son las que permiten que el garbanzo del ecotipo y de las variedades indicadas expresen todo su potencial nutritivo, con unas características organolépticas de blandura, cremosidad y finura que lo hacen único.

2. Notoriedad y reputación del «Garbanzo de Valencia del Ventoso».

Es muy extensa y nutrida las referencias al «Garbanzo de Valencia del Ventoso». Los primeros registros se remontan al Siglo XVIII donde el manuscrito *"Registro de las cosas memorables y dignas de advertencias en este convento de N. S. de Aguas Santas de la ciudad de Jerez de los Caballeros"* del guardián Fray Juan Casas, año de 1724, que es un diario para el uso interior del convento, recoge que*:"Los garbanzo se piden en Valenzia del barrial (nombre antiguo de Valencia del Ventoso) despues qe aiga pedido el convento de Burguillos, qe suele ser por Sn. Bartolomé."* Por todo ello, podemos afirmar que ya a mediados del siglo XVIII los frailes franciscanos de Jerez de los Caballeros y de Burguillos del Cerro tenían bien documentado dónde y cuándo se

podían conseguir los mejores garbanzos (en Valencia del Ventoso y por San Bartolomé, a finales de agosto, recién recogida la cosecha anual).

A mediados del siglo XVIII, según se registra en el Catastro del Marqués de la Ensenada, año 1752 "*las especies de granos que se cojen en etermino de esta Villa son las referidas de ttrigo, zevada, zenteno, abas y garvanzos* ", se recoge incluso la técnica de cultivo, "*las tierras de buena calidad en los años de descanso se siembran en cada uno sesenta fanegas de abas y diez de garvanzos y otra inferior que se siembra uno año y descansa dos...*" Y la cantidad, "*quinientas ochenta y ttres fanegas y seis celemines de buena calidad que se siembra alternativamente cada segundo año de ttrigo y en el descanso partte de ellas de abas o garbanzos...*",

En el Catastro única Contribución año 1786, de los Archivos Históricos Municipales de Valencia del Ventoso se indica cuantos garbanzos se podían vender *" Y de garbanzo podrían venderse cada un año al quinquenio 103 fanegas las noventa y tres la Encomienda y las demás dicho convento cuios diezmos digo granos son de sus diezmos y rentas los que conceptúan son libres de toda contribución por ser los del convento producto de sus alhajas adquiridas antes del concordato" También se registra un pequeño inventario de las cosechas de garbanzos recogidas* "*1743 --- 69 fanegas, 1749 --- 69 fanegas,1786 --- 91, 3/2 fanegas"*

En el Interrogatorio de la Real Audiencia. Extremadura a finales de los tiempos modernos. Partido de Llerena. 1791 en Valencia del Ventoso, "las cosechas que hay en esta villa son las de trigo, zebada, centeno, habas y garbanzos…" indicando la excelente producción de dicha leguminosa e incluso el precio.
Diccionario geográfico-estadístico-histórico de España y sus posesiones de ultramar (1845-1850) - Madoz, Pascual, 1806-1870

Pascual Madoz, en su Diccionario geográfico-estadístico-histórico de España y sus posesiones de ultramar, (1845-1850) describe el término de Valencia del Ventoso en los siguientes extremos: "*El terreno es de cultivo de secano; la tercera parte de barros y el resto de tierra quebrada y pedregoso. Se produce trigo, cebada, centeno, avena, habas y garbanzos…*"

A principios del siglo pasado la fama de los «Garbanzo de Valencia del Ventoso» ya se había extendido a las provincias andaluzas limítrofes (Córdoba, Sevilla y Huelva): Un anuncio insertado en el *Diario de Huelva* el 3 de agosto de 1910, los anunciaba así: *"Miguel Macías Perulero. Valencia del Ventoso (Badajoz). Exportador de cereales y legumbres y del legítimo garbanzo fino de Extremadura."*

Actualmente existen multitud de referencias a este producto, siendo la más famosa y destacada la festividad local del "Día del «Garbanzo de Valencia del Ventoso»" Fiesta de gran tradición y notoriedad, con un concurso gastronómico que lleva más de 30 años celebrándose de gran repercusión a nivel regional. Son innumerables las citas en medios de prensa regionales y nacionales a dicho evento gastronómico.
También son muy numerosas las menciones hechas al «Garbanzo de Valencia del Ventoso» y a su fiesta en Blogs y páginas web de cocina, Canal Extremadura, sabor a Extremadura, gastronomíaycia, solo recetas, ... Se encuentran múltiples publicaciones

en prensa que hacen referencia al «Garbanzo de Valencia del Ventoso» como en el diario Hoy, El Periódico, La Crónica, Europapress, el diario…en la radio y televisión, canal Extremadura, Televisión Española, Onda Cero, la Cope…

El «Garbanzo de Valencia del Ventoso» tiene una enorme reputación actual y a eso se debe entre otras cuestiones a su fiesta monográfica con gran tradición y notoriedad dentro de la región extremeña y que se celebra desde hace más de 30 años en la localidad teniendo cada año mayor repercusión.

Prueba indiscutible de a reputación actual del garbanzo son también los libros publicados en los que se hace referencia a este producto. En la obra "El Garbanzo un cultivo para el siglo XXI", coordinada y dirigida por D. José del Moral de la Vega y D. Angel Mejías Guisado, publicado en el año 1998, se habla extensamente de todos los temas relacionados con este producto, historia, cultivo, características… y con especial mención al «Garbanzo de Valencia del Ventoso». Tal es la reputación actual que en el libro "Patrimonio cultural en la Mancomunidad Río Bodión Encuentros y Desencuentros" coordinado por D. Carlos Moreno Amador y D. Aniceto Delgado Méndez publicado en 2018, hay un capítulo entero dedicado al «Garbanzo de Valencia del Ventoso».

Otra muestra de la reputación actual también es la solicitud de fiesta de interés turístico regional a la feria del «Garbanzo de Valencia del Ventoso», fiesta que gira en torno exclusivo a este producto. Así como la obtención de numerosos premios y menciones, por ejemplo los famosos premios de gastronomía a Cuerpo de Rey de la cadena COPE donde se nombró producto del año al «Garbanzo de Valencia del Ventoso» en el año 2021. El Premio de Periodismo Dionisio Acedo conseguido por el artículo 'Los garbanzos mágicos de Valencia del Ventoso', de Mª Ángeles Fernández, publicado en el número 39 de la revista Vivir Extremadura (octubre/noviembre 2012), es otra de las innumerables muestras de dicha reputación.

Mas pruebas de la reputación actual son, por ejemplo;

- La publicación en la Revista Grada el 5 de agosto de 2025 sobre "XII Feria Gastronómica del «Garbanzo de Valencia del Ventoso»".
- El programa monográfico que Canal Extremadura Televisión publicó el 13 de enero de 2024 sobre "El «Garbanzo de Valencia del Ventoso»."
- El programa de radio de la cadena Onda Cero Sur de Extremadura sobre "La Feria del «Garbanzo de Valencia del Ventoso»".
- El diario Hoy en artículo publicado el 16 de diciembre de 2015 indica que "los mejores garbanzos del mundo son los de Valencia del Ventoso".
- También fue noticia que "300 raciones de «Garbanzo de Valencia del Ventoso» se repartieron en la feria de zafra en el digitalextremadura.com el 6 de octubre de 2014.
- El «Garbanzo de Valencia del Ventoso» fue el protagonista un reportaje de televisión emitido por RTVE el 10 de octubre de 2012.

Es enorme la reputación y notoriedad que tiene en la zona, en la región y a nivel nacional el «Garbanzo de Valencia del Ventoso» y su fiesta. Solo como ejemplo

algunas de las innumerables publicaciones a este producto realizadas en los últimos años, como por ejemplo:

- La noticia de "El día del «Garbanzo de Valencia del Ventoso» cumple 27 años", publicada por el diario Hoy el 31de julio de 2015, esta misma noticia es recogida por el diario ABC de tirada nacional en su edición digital el 15 de agosto de 2012, celebrando los 25 años de este día.
- El diario Hoy resalta en multitud de artículos publicados en diferentes años la celebración del concurso gastronómico protagonizado por el «Garbanzo de Valencia del Ventoso» realizado en dicha localidad, por ejemplo, la publicada el 5 de agosto de 2014. En esa misma fecha se hacen eco de la noticia otros medios digitales como por ejemplo la página "noticias.lainformacion.com"
- El diario digital "finanzas.com" el 7 de agosto de 2012 público que el Tradicional concurso gastronómico usará 150 kilos de «Garbanzos de Valencia del Ventoso».
- El garbanzo 'cortesano' de Valencia del Ventoso será el ingrediente principal de un concurso gastronómico fue nota de prensa el 7 de agosto de 2012 en los medios digitales www.europapress.es y www.extremadura.com.

El uso reciente del nombre del «Garbanzo de Valencia del Ventoso» queda patente en los múltiples artículos y noticias publicados por el periódico de más tirada en Extremadura, el diario Hoy, sólo unos ejemplos:

- El domingo 9 de diciembre de 1990 "«Garbanzos de Valencia del Ventoso» en la corte de Versalles" Escrito por D. Lucio Poves.
- El domingo 18 de agosto de 2013, en el articulo referido a la fiesta del «Garbanzo de Valencia del Ventoso», indica explícitamente en la receta " Cocido de «Garbanzos de Valencia del Ventoso»…".
- El miércoles 19 de febrero de 2025, D. J.R. Alonso de la Torre subtitula " Los «Garbanzos de Valencia del Ventoso» explican Extremadura.

G) ESTRUCTURA DE CONTROL

La Autoridad competente designada por la Junta de Extremadura (Dirección General de Agricultura y Ganadería), delegará la verificación del Pliego de Condiciones en un Organismo de Control que actuará como Organismo de Certificación de productos cumpliendo la norma europea UNE-EN ISO/IEC 17065:2012 o norma que la sustituya.

H) ETIQUETADO

El etiquetado se realizará en las industrias envasadoras donde se colocarán las etiquetas o contraetiquetas identificativas expedidas por el Consejo Regulador.

En las inscripciones, rotulaciones o etiquetas de los envases que contengan «Garbanzo de Valencia del Ventoso», figurará obligatoriamente la mención "Indicación Geográfica Protegida «Garbanzo de Valencia del Ventoso»" acompañada del logotipo del Consejo Regulador.

Esta inscripción, rotulación o etiqueta de la industria envasadora deberá ir acompañada de la contraetiqueta identificativa emitida por el Consejo Regulador. Las contraetiquetas deberán permitir asegurar la trazabilidad y deberán colocarse en el lugar del envase que determine el Órgano de Control en su Manual de Calidad y de modo que no puedan ser reutilizables.

El Órgano de Control establecerá también en su Manual de Calidad las normas complementarias de obligado cumplimiento sobre el uso del logotipo de la Indicación Geográfica Protegida en relación con su tamaño y ubicación en los envases.

Los productos en cuya elaboración se utiliza como materia prima el «Garbanzo de Valencia del Ventoso» IGP, incluso tras haber experimentado un proceso de elaboración y transformación, podrán despacharse al consumo en envases que hagan referencia a dicha denominación e incluyan su logotipo, pero sin que figure el logo comunitario, siempre que:

-El «Garbanzo de Valencia del Ventoso» IGP, certificado como tal, constituya el componente exclusivo de la categoría de productos correspondiente.

- Los elaboradores o transformadores afectados estén autorizados por el Consejo Regulador, quien los inscribirá en el correspondiente registro a efectos de su control y velará por el correcto uso de la denominación protegida. Cuando no se utilice exclusivamente «Garbanzo de Valencia del Ventoso» IGP, el uso de la denominación protegida sólo podrá mencionarse en la lista de los ingredientes del producto que la contiene o que resulte de la transformación o elaboración.

- Que cumplan lo previsto en la Comunicación de la Comisión "Directrices sobre el etiquetado de los productos alimenticios que utilizan como ingredientes denominaciones de origen protegidas (DOP) e indicaciones geográficas protegidas (IGP)" (2010/C 341/03).